

# Branzino Al Limone Verde E Asparagi

Pelate gli asparagi, lavateli e lessateli per 5 minuti in acqua salata a bollore. Scolateli, tenete da parte le punte e tagliate il resto a dischetti di circa mezzo centimetro. Scaldare il fumet di pesce in una casseruola poi immergetevi le scaloppe di branzino, coprite e cuocete 3 minuti per parte. Scolate il pesce e tenetelo in caldo. Fate ridurre il brodo a circa 2 cucchiai di liquido quindi unite la scorza grattugiata del limone e il succo di mezzo frutto, le rondelle di asparagi e il burro, passato velocemente nella farina. Mescolate bene smuovendo il recipiente, salate e pepate. Disponete il branzino nei piatti, nappate con la salsa e guarnite con le punte di asparagi tenute da parte.

## Ingredienti

300 G Branzino (in Scaloppine Da 150 G L'una)  
50 G Burro  
8 Asparagi  
1 Limone Verde  
10 Cl Fumet Di Pesce  
1 Cucchiaino Farina  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.